



# MENÜPLAN

WOCHE 08

18.02.-  
22.02.2019



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Tagessuppe</b>	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig  Allergene: A,C,L	Grießsuppe  Allergene: A,G,L	Gemüsebouillon mit Teigmuscheln  Allergene: A,L	Rindsuppe mit Grießnockerl  Allergene: A,C	Erdäpfelsuppe  Allergene: A,G
<b>Hauptspeise</b>	Omelette Salzerdäpfel Cremespinat  Allergene: A,C,D,G	Kalbsbutterschnitzel im Saft Stampfkartoffelpüree Feinschmeckergemüse natur  Allergene: A,C,G,L	Hühnernuggets Reis Gärtner-Mix-Salat (Essig-Öl-Dressing)  Allergene: A,G	Pazifische Scholle geb. Petersilerdäpfel Gärtner-Mix-Salat (Essig-Öl-Dressing)  Allergene: A,D	Pancakes  Allergene: A,C,G
<b>Nachspeise/ Jause</b>	<i>Nachspeise:</i> Pfirsichkompott  Allergene: -	<i>Nachspeise:</i> Bananencreme  Allergene: G	<i>Nachspeise:</i> Birne  Allergene: -	<i>Nachspeise:</i> Ameisenkuchen  Allergene: A,C,F	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

**A - glutenhaltiges Getreide**  
**B - Krebstiere**  
**C - Ei**  
**D - Fisch**  
**E - Erdnuss**

**F - Soja**  
**G - Milch od. Laktose**  
**H - Schalenfrüchte**  
**L - Sellerie**  
**M - Senf**

**N - Sesam**  
**O - Sulfite**  
**P - Lupinen**  
**R - Weichtiere**

Nährwerte pro Portion:

EW - Eiweiß  
Fett - Fett  
KH - Kohlenhydrate  
kcal - Kilokalorien  
KJ - Kilojoule



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

\*) Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die entsprechend den Richtlinien des Marine Stewardship Council für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.  
www.msc.org; SGS-NL-MS-C-0703